

Студијски програм: Гастрономија
Назив предмета: Гастрономија Србије
Наставник/наставници: Стојановић Данијела, др Вуксановић Никола
Статус предмета: обавезан
Број ЕСПБ: 7
Услов: нема
<p>Циљ предмета</p> <p>Циљ предмета је упознавање студената са карактеристикама гастрономије Србије по регијама кроз теоријску и практичну наставу. У конкретном смислу кључни циљеви су усмерени ка историјским, географским, културним факторима који су утицали на развој гастрономије Србије, развој гастрономије, разликовање основних карактеристика региона, баш као и препознавање специфичних намирница и израда традиционалних јела, њихова територијална распрострањеност, примена основних принципа и правила при припреми јела као део културе живљења одређеног народа.</p>
<p>Исход предмета</p> <p>Студент ће бити у стању да самостално примени стечена знања у практичном раду, сагледа и разликује основне карактеристике регионалне гастрономије Србије. Поред тога у практичном раду студент ће самостално моћи да одабере и употреби намирнице потребне за припрему регионалних јела, припреми јела према принципима који су карактеристични за националну и регионалну разноликост неког народа, баш као и да самостално припреми јело, организује чување истог, сервира и декорише припремљена јела у складу са обичајима и културом живљења.</p>
<p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Увод у предмет кроз географско-историјске чињенице, навике и традицију гастрономија народа Србије, основне гастрономске карактеристике и специфичности регија Србије, значај примене кодекса исхране и припреме хране народа различитих религија. Развој гастрономије кроз историју, као део науке и као део културног наслеђа. Упознавање са поделом територије Србије на гастрономске регије. Производи са ознаком географског порекла и бренд производи. Основне карактеристике и територијална распрострањеност, специфичне намирнице, најпознатија пића. Најпознатија јела, рецептуре и начин сервирања и декорисања јела: регион Војводине – Бачка, Банат и Срем; регион Београда; регион Западна Србија и Шумадија – мачвански, колубарски, рашки, моравички, шумадијски, поморавски, расински и златиборски округ; јужна и источна Србија – подунавски, браничевски и борски округ; јужна и источна Србија – зајечарски, топлички, нишавски, пиротски, јабланички и пчињски округ; Косово и Метохија – косовски, пећки, призренски, косовскомитровачки и косовскопоморавски округ.</p> <p><i>Практична настава</i></p> <p>Практична припрема (механичка) и примена намирница и зачина, топлотна обрада намирница, припрема, сервирање и декорисање јела из Србије. Одабир намирница, припрема и примена у гастрономији производа са ознаком географског порекла и са листе нематеријалног наслеђа: Облачинска вишња, Футошки купус, кајмак, Бегечка шаргарепа, Ариљска малина, Лесковачки ајвар, Врбички бели лук, (слатко, џем, кисели купус, сос од малина, ајвар, паштета од белог лука). Гастрономија Војводине- Бачка: кобасице, Лангош, Љевача, Перкелт, Турош ћуса, Гренадир марш, бачке ћуфте, Шмарне, Кнедличке; Банат: супа, ринфлајш, чушпајз, пиварски гулаш, Ташци, Гомбоце, бундевара, Срем: Сремачка тава, Ваљушке са кромпиром, парадајз чорба, гулаш са киселим купусом, штрудла са маком, Надлацке. Гастрономија Београда: Карађорђева шницла, Београдски стек, Медаљони мумало, Калемегданска сабља, Москва шнит, кремпита; Гастрономија западне Србије и Шумадије: мачвански, колубарски и моравички округ: дуван чварци, листићи, цицвара, проја, мељаник, бунгур, орашњача; шумадијски, златиборски и рашки округ: мантије, хельдопита, гибаница, крављи сир, масеница, проколе са сувим месом, сарма, подварак, свадбарски купус, прасеће и јагњеће печење на ражњу, шумадијске палачинке, кадаиф; поморавски и расински округ: купусник, шардене, пуњене дуње, пуњене суве шљиве у сланини. Гастрономија јужне и источне Србије: пчињски, јабланички и пиротски округ: пиротска пеглана кобасица, пиротски качкавал, баница, белмуж, јанија, пиротско јагњеће печење; нишавски и топлички округ: пихтије од боба, спржа, чорба од зеља, чорба од расола, мусака од празилука, пуњене суве паприке, мућкалица, сарма од јагњећих изнутрица, подробица, прженија, пита са орасима, пуслице; подунавски, браничевски, борски и зајечарски округ: влашки качамак, рибља чорба, пијани шаран, смуђ на смедеревски начин, пача, планинска шницла, сармице од зеља, печена бундева са медом, пуњене шљиве. Гастрономија Косова и Метохије: пећки, призренски и косовски регион: пита прпећ, бареница, филија, грбава пита, бријан, пача, призренски ћеба, косовски купус, бујран, призренска теспишта, хочанске баклаве; косовскомитровачки и косовскопоморавски округ: грбава пита, косовски кромпираш, косовски пасуљ, шљиве са орасима.</p>
<p>Литература</p> <p>Обавезна литература:</p> <p>Стојановић, Р., Стојановић, М., Стојановић М. (2021). <i>Велики српски кувар</i>. Београд: BIGZ publishing.</p> <p>Допунска литература:</p> <p>Живковић, Г. (2021). 100 јела Србије. Нови Сад: Дневник.</p>

Загорац, Д., Марјановић, С. (2013). *Гастрономски водич кроз градове и општине*. Стална конференција градова и општина-савез градова и општина Србије. Београд: Публикум

Јањић, М. (2003). *Два века српске кухиње. Едиција 7 књига*. Србија: Идеа.

Број часова активне наставе

Теоријска настава: 2

Практична настава: 3

Типови извођења наставе: предавања, вежбе, консултације.

Методе извођења наставе: монолошка метода, дијалoшка метода, метода демонстрације, метода практичног рада, метода самосталних вежби, метода писања.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	Поена	Завршни испит	Поена
активност у току предавања	10	писмени испит	
практична настава	20	усмени испит	40
Колоквијум-и	20		
Семинар-и	10		